

# LES TEXTURES MODIFIEES

Mise à jour le 19 janvier 2022

## Objectifs

Connaître les différentes textures, leurs indications et leur mise en œuvre.

### Public Visé

Personnel de restauration, d'hôtellerie des structures médico-sociales, aide-soignant(e)s.

### Pré Requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

Connaître et savoir repérer les différents troubles de déglutition et de mastication.

Lever les représentations négatives sur les textures modifiées.

Connaître et mettre en œuvre les différentes textures modifiées et les goûter.

Veiller à la qualité nutritionnelle des plats en texture modifiée, et enrichir au besoin.

## Méthodes et moyens pédagogiques

Vidéo-projection

Support écrit ou informatique

Exposés participatifs

Exercices d'application

## Qualification Intervenant(e)(s)

Diététicienne

## Parcours pédagogique

### Jour 1 :

#### Troubles de la mastication et de la déglutition

- Les fausses routes aux liquides : épaissir les boissons.
- Les fausses routes aux solides, les différentes textures :
  - o mixée,
  - o hachée
  - o moulinée
- Présentation de la classification IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative).
- Présentation des techniques et du matériel nécessaire.

#### Le Manger Main et Bouchées Enrichies Adaptées :

- Pour quels patients ?
- Un outil de lutte contre la dénutrition ?
- Enrichir l'alimentation : exercices pratiques.
- Présentation des techniques.
- Recettes.

### Jour 2 :

#### Atelier cuisine

- Mise en œuvre des différentes textures : mixé, du Manger Main, des Bouchées Enrichies Adaptées.
- Repas pris en commun.
- Retour sur les techniques et étude de faisabilité.

## Méthodes et modalités d'évaluation

Non réalisable en distanciel.

Test de connaissances et de positionnement en début et fin de la formation.

Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation.

Evaluation à froid envoyée 3 mois après la formation.

## Modalités d'Accessibilité

Inscription au plus tard 2 semaines avant le début de la formation.

Modalité d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap : nous consulter

Dates, horaires et lieux : retrouvez toutes les informations sur notre site internet

<https://pasteur-lille.fr/expertises/formations/>



### Durée

**14.00** Heures  
**2** Jours

### Effectif

De 3 à 12 Personnes

### Tarifs

Inter (Par Stagiaire) : **790.00 HT**  
Intra (Par Jour) : **Nous consulter**



Contactez-nous !

SERVICE FORMATION

Tél. : 0320877271

Mail : [formation@pasteur-lille.fr](mailto:formation@pasteur-lille.fr)